# 四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷三

明　宋詡　撰

養生部三

獸屬制

牛　宜黄牛角豐栗者

屠牛皆解剝其皮用皮者以温湯瀹之去毛其肉不可先以水洗洗則肉青治胃脾析雜石灰揉洗白而去盡穢氣禮曰脾析注曰百葉也酉陽雜俎曰治犢頭去月骨舌本近喉有骨如肉

烹牛鐵稱錘燃紅投水中不過三次水熱易爛不宜蓋鍋每斤入砒硝少許於內烹易糜爛汁中入醬油醋淪之美淡者宜蒜醬

牛修 禮曰婦贄脯修曰抄曰加薑桂曰修

用肉軒之每二三斤㕮咀白芷官桂生薑紫蘇水烹甜醬調和俟汁竭架鍋中炙燥為度宜醋 內則注曰大切曰軒凡㕮咀之物入囊括之同烹後多故此

牛脯 禮注曰脯乾肉也又曰腶腴腶音鍛

用肉薄切為牒烹熟壓乾油中煎再以水烹去油漉出以酒挼之加地椒花椒蒔蘿葱鹽又投少油中炒香燥少儀曰聶而切之為膾注曰聶之言牒也先藿葉切之復報切之則成膾撒馬兒罕有水晶鹽堅明如水晶琢為盤以水濕之可和肉食

## 生爨牛制二

一視横理薄切為牒用酒醬花椒沃片時投寬猛火湯中速起凡和鮮筍葱頭之類皆宜先烹之一以肉入罷調椒醬作沸湯淋色故即用也禮曰薄切之必絶其理

熟爨牛

切細膾冷水中烹以胡椒花椒醬醋葱調和有軒之和宜酸韲芫荽

鹽煎牛

肥腯者薄披音披牒先用鹽酒葱花椒沃少時燒鍋熾遂投內速炒色改即起

油炒牛三制

一用熟者切大臠力兗切或膾以鹽酒花椒沃之投油中

炒乾香一生者切膾同制加醬生薑惟宜熱鍋中速炒起一生膾沃鹽赤砂餹投熬油速起

牛餅子即醢二制

一用肥者碎切机音几上報斫細為醢和胡椒花椒醬浥白酒成丸餅沸湯中烹熟浮先起以胡椒花椒醬油醋葱調汁澆瀹之一醬油煎

火牛肉

軒之每為二斤三斤計一斤炒鹽二兩揉擦匀和醃數

日石灰泡湯待冷取清者洗潔風戾之懸煙突間

熏牛肉

㧜為二三寸長濶薄軒用醬揉融液焚礱糓穅煙熏熟即𪘏齕之熏物倣此

生牛腊音昔說文曰乾肉曰腊韻府曰腊䏫也二制

一㧜為二指濶薄𦚧沃以香油鹽花椒葱日暴之期則蒸一淡暴乾日用以水同醬油烹

熟牛䏫二制

一用精者視理薄切為腜和以鹽酒花椒布苴壓乾作沸湯微爓日暴之一用精者切為軒以花椒醬沃頃之加酒水醬油醋寬烹至汁竭為度俟冷或析為細縷

乳餅

宜入烹茶宜熱白酒澆加葱花椒宜油煎或染調麪宜醋宜為腐入羹

乳線

用溫油煠(與涉切)之洒以蜜或摻以白砂餹

抱螺

素酥　䭡酥有藏白砂䭡者有疊赤砂䭡者

馬

取肉冷水下不葢鍋入酒烹有同牛制

驢　唐李令問好珍饌有炙驢

同牛制視所宜

羊　齊王肅曰羊陸產之最有綿羊山羊宜山羊

封音奎羊時捫其口不使鳴不發羶胃中去穢速以石灰

雜亂穰內之搡洗遂脫穢盡而白其腸同用翻其肥者在內脂易凝結浴以熱水撏毛瀹湯調温脫之易潔血以鹽水調凝速入温水中慢烹熟胸前有羶骨刳時取去

烹羊

取肉烹糜爛去骨乘熟以布苴壓實冷而切之為鮺惟頭最宜熟肉宜燒葱白醬或花椒油或汁中惟加醬油瀹之

爊羊二制 於刀切

一肉烹糜爛軒之先合爊料同鮮紫蘓葉水煎濃汁加醬調和入肉一以爊料汁烹羊肩背俟熟加醬調和撈起架鍋中炙燥為度

爊料 凡爊物用此佳孩兒葯味次之

香白芷二兩 藿香二兩 官桂花二兩 甘草五錢 㕮咀之

生爨牛

與牛同制

熟爨羊

與牛同制

油炒羊 宜羓羜詩注曰羜未成羊也

用羊為軒先取鍋熬油入肉加酒水烹之以鹽蒜葱花椒調和

醬炙羊 詩注曰炕火曰炙謂以物貫之而舉于火上以炙之今無此制惟封於鍋也炕

口盎切

用肉為軒研醬末縮砂仁花椒屑葱白熟香油揉和片

時架少水鍋中紙封鍋蓋慢火炙熟或熟者復炙之禮曰羊炙

炕羊二制前制即飲膳正要曰柳蒸羊

一用土塹音擊甃砌高直竈下留方門將堅薪熾火燔使通紅方置鐵鍋一口於底實以濕土封肥稚全體羊計二十斤者去内臓遍塗以鹽止於一斤摻以地椒花椒時蘿坋葱屑取小鐵攣束其腹以鐵樞籠其口以鐵鈎貫其脊倒懸竈中來鐵搽閤以以大鍋通調水泥墐封

一宿候熟或以𤏡料實於腸週纏其體炕之有常開下方門時以煉火續入復閉塞一以兩鍋相合架羊於中蜜塗其口炕熟制尤簡而便也

火羊肉

用肩肘（陟柳切）每斤炒鹽一兩揉擦深透疊器中三五日取石灰泡湯候冷洗潔置于寒風中戾之懸近煙突間

豬（宜豶豬 豶音墳）

殺豬瀹湯不宜太熱撏毛易脫其膚潔眼下有息肉去

之其腸胃用醋鹽揉無穢氣肉之佳者用短肋音勒禮曰豚拍注曰脅也

烹豬

宜首宜蹄烹糜爛去骨以布苴壓鮓冷宜醬鹽熱肉宜花椒油花椒鹽蒜醋蒜水凡烹時其汁中冬月加鹽少許及白酒夏月別加白礬少許須日挹去其油并滓而用其清再續以水是謂原汁愈久愈美烹肉益佳蘇東坡云淨洗鐺少著水柴頭罨煙焰不起待他自熟莫催他火候足時他自美

蒸豬

取肉方為軒銀錫砂鑼中置之水和白酒蒸至稍熟加花椒醬復蒸糜爛以汁瀹之有水鍋中慢烹復半起其汁漸下養糜爛又俯仰交翻之

鹽酒燒豬

取肥蹄每一二斤以白酒鹽葱花椒和浥頃之加少水鍋中紙封固慢煬火俟熟

鹽酒烹豬

烹稍熟乗熱以白酒鹽葱花椒遍擦架鍋中鍋中少沃以熟油蒸香又少沃以酒微蒸取之

爊豬

用首同羊

鹽煎豬 先烹肉熟而切之亦宜

用肉方披牒入鍋炒色改少加以水烹熟汁多則杓起漸沃之 後凡有不宜汁寛者多倣此 同花椒葱鹽調和和物俟熟宜

芋魁 剗去皮先芼熟 白萊菔 擘碎芼熟去水 茄 芼熟去水乾再芼柔 山藥 刮去皮先芼熟

蕎頭 絲瓜釋音劙去皮笔 瓠劆去皮犀笔 胡蘿蔔 甘露子 杭

糯米粉熟範為繭

醬煎豬先烹肉熟而切之亦宜

同鹽煎惟用醬油炒黃色加花椒蔥和物宜合麪筋樹

雞洗去沙即木耳韓退之答鄧道士寄樹雞詩云割取乖龍左耳來

醬烹豬二制先烹肉熟而切之亦宜

一同前制甘草水烹加醬縮砂花椒蔥調和和物宜生

蕈湯燖去涎砱水再洗沸乾入之加燈草笔試燈草黑色則有毒朱文公先生紫蕈詩云風餐謝肥羜 蒟

蒻音若去麤皮大切片笔熟撈起每一枚視老稺用淋灰水二椀或三椀擣糜爛爲餅再用水笔色明潤碎切和之本艸云生戟人喉後多做此蘆筍去苞肉熟入杜工部詩云春飯兼苞蘆注曰蘆筍也蒲蒻生入之即起大口魚洗切方切對鰕洗片燬一同生爨牛制

酒烹豬

如前制寬以酒水同甘草少許烹熟入鹽醋花椒葱調和禮注曰帶骨醢曰臡音泥和物宜合生竹筍去籜塊切同肉烹茭白去苞塊切俟肉熟入即起

酸烹豬制二

一切膾如前制水同甘草烹熟以醬醋花椒葱調和和

物宜新韭生入即起新蒜白切絲生入即起菜臺芼熟入登豆芽少焯入

酸竹筍絲水洗入一烹熟惟以鹽醋調和

豬肉餅三制

一用肉多肥少精或同去殼生蝦或同生黑醴魚鱖魚

彭刀机上薄坡牒又報斫為細醢和鹽少許有雜以藕

屑浥酒為丸餅非蒸則作沸湯烹熟以胡椒花椒葱醬

油醋與原汁調和澆瀹之一取菉豆粉皮下籍上覆之

蒸用則塊切和物宜芝麻腐　豆腐　山藥　生竹筍

蒸果蒸蔬一以醬油同香油煎熟和物宜鮮菱肉（去殼）藕（塊切）豇豆（段切）鷄頭莖（段切俱別用油鹽炒熟）

油煎豬（制二）

一用膂肋肉骨相兼者斧為臠（相如賦曰脟割輪碎脟音臠）水烹加酒鹽花椒葱醃頃之投熱油中煎熟一用精肉切為軒沃以蜜投熱油中煎熟雖暑月久留不敗（暑月摻以香菜亦宜其類倣此）宜醋

## 油燒豬 制二

一用豚之肯綮（弃挺切）者斧爲軒先熬油投鍋中燒熟加醬縮砂仁花椒炒燥一用肉大切臠浥香熟油鹽花椒葱架鍋中燒香熟熟肉亦宜宜醋

## 醬燒豬 制二

一用熟肉大軒乘熟塗研醬坋縮砂仁花椒屑葱白架鍋中燒香一先熬油取醬沃生肉一時入鍋中漸澆水以俟熟宜蒜醋

清燒豬 二制

一用肥精肉軒之鹽㨶取生茄半剖界稜或瓠布鍋底置肉加葱花椒紙封鍋燒熟一不用藉常洒以酒慢燒熟宜蒜醋

蒜燒豬

用首斧為軒先熬油炒之少以酒水漸澆烹糜爛多加蒜囊與鹽調和即起

藏蒸豬 二制

一用竹筍兩節間斷為底蓋底深蓋淺藏肉醢料於底
裁竹針關其蓋蒸熟一用肥茄切下頂剔去中瓤子同
筍制

藏煎豬二制

一用茄削去外滑膚片切之內夾調和肉醢染水調麪
油煎一用竹筍芼熟碎擘同茄制宜醋

火豬肉即豬紅

冬至後殺豬不宜吹氣乗熱取其肩腿每斤炒鹽一兩

先揉膚透次揉肉透平布器内重石壓四五日復轉壓四五日煎石灰湯冷取清者洗潔懸寒勁風中戾通燥焚礱穀糠煙高熏黄香收置煙突間有云塗以香油熏以竹枝煙不生蟲

風豬肉

視火豬肉制醃壓之用醋洗又同醋壓漬四五日懸風中淚燥仍置通風所以五月五日水洗雖久不敗黑蛾小録云瘞竈灰中若三伏中視前揉壓三日每斤加鹽五錢復揉壓三日石灰冷湯洗之浥以香油烈日暴燥煙熏之置

通風所

凍豬肉

惟用蹄爪撏洗甚潔烹糜爛去骨取膚筋復投清汁中加甘草花椒鹽醋擿皮絲調和或和以芼熟團筍或和以芼熟甜白菜菔并汁凍之

和糝蒸豬

用肉小皴牒和秔米糝縮砂仁地椒蒔蘿花椒坋鹽蒸取飯乾再炒為坋和之尤佳

和粉煎豬

用菉豆湛潔水漬搡飈音様去皮和水細磨雜以肉醢料杓入油中煎熟今曰餅炙惟以菉豆磨煎者入油醬炒

鹽豬羓二制

一取精肉片切軒每斤鹽六錢花椒醃半日壓去水者油浥之蒸熟烈日中暴燥一生同制用則蒸宜醋

饐豬羓

取肉去膚骨切二寸長一寸濶半寸厚䜴以赤沙饐少

許醬地椒蒔蘿花椒和勻微見天日即收或陰乾先以香油熬熟既入肉不宜煬火待少頃自熟

油爆豬

取熟肉細切膾投熱油中爆香以少醬油酒澆加花椒葱宜和生竹筍絲茭白絲同爆之

火炙豬 制二

一用肉肥嫩者薄切牒每斤鹽六錢醃之以花椒蒔蘿大茴香和勻微見日置鐵牀中於煉火上炙熟一用肉

薄切而牒粘薄瓷椀中以紙封之覆直煉火上烘熟

手熕肉 熕釋文曰摟也

取肉水烹糜爛去骨和少汁熕揉融液加花椒鹽俟凝厚切用之

生豬鮓

取肥精相半肉披絶薄小牒取潔膚切絶細膾和匀每斤炒鹽二錢少醃竹箸苴之置木桶中榨水去盡連桶夏月頓凉所一二日冬月頓煖所六七日常榨之不令

有水用和生蒜速用醬

熟豬膾

熟豬肉切膾和苦爪薄切採洗生爪鮮藕茭白萵苣同蒿熟竹笋菉豆粉皮鴨子薄餅皆切細條熟鮮鰕去殼肉芼韭白頭俱宜或五辛醋芥辣澆

五辛醋

葱白五莖川椒胡椒共五十粒生薑一小塊縮砂仁三顆醬一匙芝麻油少許同擣糜爛入醋少熬用

熟豬膚

細切同同生爪黄爪條加蒜泥鹽醋少許

豬鼓

先用白芷官桂鮮紫蘇葉同水煎汁次投以肥豬肉去肌骨方切小臠烹熟又次投以釋大黄豆烹熟加醬縮砂仁坋調和取起瀝之一日暴使燥有用豆先炒熟方下肉豉做此

炕豬

同羊豬惟四十斤鹽二斤

犬

烹犬

用犬擊死撏潔剖洗同肝肺水烹熟宜葱醬

燂犬

用肉同白酒水香白芷良薑官桂甘草鹽醬烹熟復浥以香油加花椒縮砂仁架鍋中燒乾香甘甚美內則曰肝骨取狗肝幪之以其骨濡炙之

煨犬

用肉烹糜爛去骨調雞鴨子花椒葱醬熕勻貯甕中泥塗其口焚礱穀糠火煨終一日夜俟冷擊甕開取之

醃犬

同豬火肉每一斤鹽二兩

鹿

鹿炙

用肉皷二三寸長微薄軒以葱地椒花椒蒔蘿鹽酒少

醃置鐵牀上傅煉火中炙再浥汁再炙之俟香透徹為度

鹿脯制三

一取肉片切軒以花椒醬頻揉之甑蒸熟復入煉火上焙燥一切軒用鹽川椒地椒蒔蘿酒頻揉透停一二日以油沃日暴為脯用烹一同熟牛羓後一制凡煮鹿惟七八分熟宜慢火過煮則乾燥無味野獸倣此

火鹿肉

同牛

餘造皆倣羊制

兎 契丹北境有跳兎𤙓雅曰蟨

炙兎

㨾潔少鹽醃遍揉香熟油花椒葱架鍋中紙封炙熟少以醋澆熱鍋中生焦煙燭黄香宜蒜醋

醃兎

同豬火肉

油炒兎

鹽煎兎

同羊

同豬

野馬有毒飲膳正要云其肉入地不沾沙

同馬

犀牛　犛音毛牛其尾可為旌旄　犏牛　犦步角切牛即犎牛項上有骨大如覆斗日行三百里出海康　山牛　野驢

同牛

麂　施州衛有紅麂

同兎炙醃餘同鹿

獐　一名麕施州衛有花麞王者刑罰理則白麞至麕俱倫切

鮮宜烹炙火餘同鹿兎

黄羊　飲膳正要曰種類數等又曰有白黄羊黑尾黄羊

羱羊　埤雅曰角尤大

鮮宜烹炙火餘同鹿兎　杜子美詩曰黄羊飫不羶

野豬

鮮宜烹火脯同鹿

豪豬 師古曰豪豬一名帚獂也

宜醃入土一宿去腥收近火

水獺

宜胡椒川椒葱白醬烹

狼 白狼乃瑞獸

同水獺

狐

同狼

玉面貍　貍種多俱宜火

銀錫砂鑼中先鋪白糯米以花椒葱鹽酒沃貍身置於上蒸熟宜蜜慢火宜溲小麥麪苴之蒸

野猫

同兎

筍雅　即竹鼦鼸長公少公皆有詩宜火

沃以花椒葱鹽酒溲小麥麪作厚餅苴之置銀錫砂鑼

中蒸宜火宜熟

黄鼠一種塔刺不花又名土撥鼠

鮮同兎玉面貍宜酒酷同葱花椒糟蒸宜火宜溲小麥

麪宜之陳

虎肉　豹肉　貛肉俱宜火郭璞云貒一名貛圖經云貒貛貉相類貒音湍

鮮宜土中瘗一宿鹽醃一宿冷水烹稍熟易水加花椒

葱復烹之

駝峯駝蹄杜子美詩云紫駝之峯出翠釜蘇子瞻詩云臘糟紅糝寄駝蹄

鮮醃一宿湯下一二沸慢火養　肉宜火　野駝同

熊掌　左傳曰胹熊蹯埤雅云熊冬蟄不食饑則自舐其掌故其美在掌胹音而

用石灰湯撏潔以帛苴而烹之宜糟其掌入烹豬鵝汁中轉撈數迴絮羹珍美其肉宜火其白　呂氏春秋曰肉之美者埤雅云熊當心有白脂如玉味甚佳俗呼熊白　披小段燖微熟同蜜食

凡野獸各風土産者視所宜同鹿以下制獸屬通用并臓所宜

千里脯

訣曰不問豬羊與太牢一切切作十來條一盞淡醋二盞酒茴香花椒末分毫白鹽四錢同攪和醃過一宿慢火熬酒盡醋乾方始晒味甘休道孔聞韶

香脯

用牛豬肉微烹冷切片軒坋花椒蒔蘿地椒大茴香紅麴醬熟油遍揉之煉火上烘絕燥

糟

熟牛羊豬肉牛腱渠言切楚辭云肥牛之腱臑若乾之每生酒醅一斤

臘糟四兩熟油四兩鹽三兩以絹蒙糟　豬羊頭蹄同
爛烹去骨於潔布內取意布首重石壓經宿糟之即如
熊掌　凡肉須臾欲用取糟之之蒸片時

爛蒖䏝切

同豬凍肉不宜橘皮豬熟者和宜雞鴨卵羊熟者和宜

芼菜

暴醃

牛羊豬皆宜每斤鹽二兩

生二制

豬羊豬兎皴甚薄牒或報切甚細膾和以草果蒜酒澆

惟南粤人用多蜀人則微燖之

熟牛胃即肚

細切烹胡椒醬醋調和韓昌黎詩云早菘細切肥牛肚

驢腸

爊汁烹熟復沃香油炙乾宜蒜醋

羊肺腸胃腎血

水烹熟胡椒甘艸醬醋葱調和漢書谷永傳曰濁氏以賣胃脯而連騎晉灼曰令太官常以十月作沸湯燖羊胃以末椒薑坋滿煩之暴使燥是也 肝水烹熟宜醬水和蜜烹食能明目

豬肺肝肚大腸白腸腎血

肺水煮熟細切宜入香油少水胡椒醬和糝調和 肺肚水煮熟肚以瓦器覆於鍋底或置於器上烹皆易爛宜甘草花椒葱胡荽鹽醋調和 肚大腸禮曰腴水烹爛用茶葉同烹不穢氣宜花椒鹽

肚生熟皆宜油鹽花椒葱酒澆烹 肚用肉醢料實

之縛兩端揉長烹爛冷切有熟切片披兩合夾肉醢料調菉豆粉封口蒸　大腸實肉醢料縛兩端水烹　熟大腸和牛肚細切胡椒醬水烹　熟大腸水烹同醬燒豬前一制或鹽酒浥之燒　熟大腸血宜醬醋胡椒葱和汁烹為羹　白腸綸絲縛兩端用酒醋水烹爛段切入熬油中後以肝片切微炒花椒葱鹽調和酒澆之即起芝麻花同白腸烹易爛　白腸用肉醢料實之鹽醃暴燥烹　肝水烹以花椒鹽酒浥之炙香　腎外白皷之善切膜內白

筋皆脫之禮曰除去筋膜也　薄披牒水洗煩血水盡鹽酒浥笊籬盛沸湯中急燖煠色微改白合醬辣汁澆芥辣澆擣蒜和　腎脫之塊切花椒葱鹽浥入熱油中速炒醬油酒澆即起

鹿肺肝腸胃血

同羊

禽屬制

鵝新生而栈者肥良

殺鵝先淪冷水中次入湯中退毛易潔血同羊雞鴨多

做此

烹鵝

水烹作沸湯時宜提動灌湯於腹易熟爛宜葱油齏宜

花椒油宜用其汁同胡椒花椒葱白醬油調和淪之內則

曰弗食舒鴈翠注曰尾肉也埤

雅曰翠上肉高有穴者名脂瓶

葱油齏

取油熬熟入以長葱調醬醋水縮砂仁花椒一沸杓

入器中器中先屑葱白乃注入之

油爆鵝 二制

一用熟肉切臠以鹽酒頻揉加花椒葱投小香油中爆乾香一頻揉以赤砂餹鹽花椒投油中爆之

燒鵝 三制即鵝炙

一用全體遍挼鹽酒縮砂仁花椒葱架鍋中燒之稍熟以香油漸澆復燒黄香一塗醬葱椒澆油燒一塗之以蜜燒烹熟者同制宜蒜醋鹽水

蒸鵝制二

一用全體以碗仰鍋中蒸之鍋中入水半碗紙封鍋口慢煬火俟熟宜五辛醋一同蒸豬

鹽炒鵝

用剖為軒入鍋炒肉色改白同少酒水烹熟以鹽生蒜頭葱頭花椒調和和物宜慈菰芼熟去衣頂入山藥芼熟入水母滌去礬入明脯鬚先烹入

油炒鵝

剖切為軒先熬油入之少酒水烹熟以鹽縮砂仁末花椒葱白調和炒汁竭宜乾蕈(洗)石耳(洗俱用其餘汁炒香入)

酒烹鵝

剖為軒先炒色改白同水甘草烹熟寬注以酒加鹽醋花椒葱白調和和物宜生竹筍(同烹)入生茭白(肉熟入之即起)蘆筍(生入)蒲蒻(生入)全體亦宜

熟鵝鮓

用熟肉切為膾沃熟油地椒花椒蒔蘿末藕絲熟竹筍

絲生菱白絲炒熟芝蔴鹽醋

生鵝鮓

用絕肥者去骨方切小臠每五斤鹽三兩酒一大盞淹一宿去水坋地椒花椒蒔蘿紅麴屑葱白生薑酒醬少許和入罐中按實箬羃泥封四十日後開用留經歲不敗

鵝醢

取熟頭尾翅足筋膚斫絕細和醬坋胡椒花椒縮砂仁

用

火鵝即鵝脖脖徒岑切

同豬

雞𪃿者雅者良

劁雞退毛同鵝劁老雞瘞温灰中一時許退毛煑之易爛

烹雞

水烹熟乘熱以鹽遍挼之宜蒸熟花椒鹽醋花椒油蒜

醋糟油

燒雞

用熟者以鹽酒花椒末葱白屑遍挼之架鍋中以香油澆上燒黄香生者同制

油煎雞 二制

一用雞全體揉之以鹽酒花椒葱屑停一時置寛熟油中煎熟一用雞全體先在熟油中爁黄色以酒醋水鹽花椒慢烹汁竭為度

油爆鷄 二制

一用熟肉細切為膾同醬爪薑絲栗菱白竹笛絲熱油中爆之加花椒葱起一用生肉細切為膾鹽酒醋浥少時作沸湯燖同前料入油炒

蒜燒雞

取騸雞撏潔割肋間去臟其肝肺細切醢同擘碎蒜囊鹽酒和之入腹中緘其割處寛酒水中烹熟手析雜以内腹用

酒烹雞

取雞斫為軒熱鍋中先炒色改寬水白酒甘草烹熟以鹽醋花椒葱調和冬月多用醋待冷貯甕中密封能致還數月不敗全體烹熟調和亦宜（鷄軒先以醋頻揉入鍋熟亦色白）和物宜地栗（生劗去皮釗音僉）鮮竹筍（同烹）生茭肉　瓠乾　生藕　茭白（雞熟入）白鯗（同烹）河豚乾（同烹）

辣炒雞

用鷄斫為軒投熟鍋中炒改色水烹熟以醬胡椒花椒葱白調和全體烹熟調和亦宜和物宜熟栗　熟茭

燕窩温水洗　麻菇温水洗　鷄棕温水洗　天花菜温水洗　羊肚菜温水

海絲菜冷水洗不入鍋　亦曰龍鬚　生韮少焯冷水洗　石耳温水洗　蒟蒻

蘆筍　蒲蒻　竹筍乾淡者同石灰少許芼之易爛先芼鹹者水洗　黄爪削去

皮瓤　胡蘿蔔塊切先芼　水母　明脯鬚

燻雞二制

用雞背剖之烹微熟少鹽煩操之盛於鐵牀覆以磐蓋

置焚礱榖糠煙上燻燥有先以油煎燻

烘雞

剉鷄背微烹同酒薑汁鹽花椒葱浥之置煉火上烘且浥且烘以熟爆為度

雞生 二制

一割巳生卵未抱音暴雞撏潔不入水鼓刀取胷下白肉同股間肉皴絕薄牒以綿紙布之收盡血水取少油微滑鍋中炙肉色改白報切為絕細末雜退皮胡桃榛松仁栗肉藕蒜白草果仁醬瓜薑俱切絕細屑與雞末等和醋少許隨範為形像供延中用一止雜以胡桃榛松

仁白砂餹

熟雞鮓

同鵝又宜和黄瓜生瓜去皮甎條葅宜芥辣

生鷄酢

同生鵝酢

凍雞

用鷄烹熟手析之白鰲洗潔手析之同入鍋以雞汁生竹筍條橘皮條甘草花椒葱白醋調和貯瓷器凝凍之

藏雞

用鷄割嗉音素盡處去內臟將鏟去其骨其髖苦官切髀步未切間則鉗碎而取之調和切肉醢實遍滿少則足以豬肉醢割處挫針綸絲縫密水烹熟宜母鷄初卵而未䬾者

火鷄即雞鵰鵰側究切

同豬

雞豉

同豬肌肉俱用

鴨用種大肥雛鴨

燖鴨退毛同鵝

燒鴨制二

一用全體以熟油鹽少許遍沃之腹填花椒葱架鍋中燒熟一挼花椒鹽酒架鍋中燒熟以油或醋澆熱鍋上生煙熏黃香宜醋內則曰弗食舒鳧翠

炙鴨

用肥者全體漉汁中烹熟將熟油沃架而炙之

鹽煎鴨

同豬

油煎鴨

切為軒投熬油中炒香同少水烹熟加花椒葱白鹽酒

調和

醬烹鴨

同豬和物宜芋魁　山藥　鮮竹筍　茭白　芝麻腐

豆腐

火鴨 即鴨膎膎戶佳切

同豬宜老肥者

野鵝 野雞 野鴨 即鶩 蚊雞 色如蚊非鷸雀也鷸音文 鳩鴿之屬 二制

一皆切為軒鹽酒浥片時投熬油中炒香同少水烹熟新蒜胡荽花椒葱調和宜鮮竹筍山藥一用全體以鹽微醃水烹微熟腹實花椒葱沃酒燒熟取油或醋滴入

鍋中發焦觸之色黄味香為度宜蒜醋

天鵝飲膳正要曰金頭者為上 鵚鶖 鴈名朱鳥 靈鶘即鵜鶘音

保 鶉 鷺 鷹 鶡 白鷴 錦雞之屬二制

一皆用全體鹽醃一日烹微熟屑蒜白葱白末川椒縮砂仁研濃醬同煩揉内外俱遍架鍋中燒熟一用全體鹽湯烹熟浥少香油置煉火上慢烘爆署月久留不敢俱宜蒜醋

黄雀中秋羅者則肥蘇東坡詩云披緜黄雀謾多脂雲間志云石首小魚長五寸秋社化為黄

雀惠州志有黄雀魚八月化為黄雀十月後入海化為魚九月候人見雀入大水每膏一滴為蛤一枚

黄雀炙 二制

一黄雀微醃薄酒滌潔取頭頸翅研細醢雜鷄鴨子花椒葱白醬調和實腹中或雜鮮花餅倒置甑内摻末花椒屑葱白蒸一以鮮者同酒水花椒葱白鹽布銀錫砂鑼内蒸

黄雀鮓 三制

一用黃雀鮮肥者薄酒滌潔軟帛抹乾背剖之腹開置小麥數粒葱屑花椒碎顆少許以頭尾顛倒相覆每二十頭疊一小罐調香熟油酒漿炒鹽花椒葱屑澆沒一寸取竹篾閣實封固收藏甚久用宜醋一宜方切小臠和水調雞鴨卵花椒葱白屑入器蒸一宜桊水調麪油煎

竹鷄 北夢瑣言曰竹雞喫半夏有毒加薑汁又有稲鷄茇雞之種 鶡何葛切 鴠

練鵲 本草云食槐子者治風疾 鷂鶉 鐵脚之屬

擣潔用熟香油花椒葱醬油煩搡架鍋中燒熟滴醋熟鍋中發煙熏黃香宜蒜醋

山鷓鴣　刺毛鷹　鵪鶉　秋禽海東飛至有畫鳥紅肚等禽類非一種之屬

視野鶏下隨宜制之有作腥者烹後乘熱以麥稭藉土上器覆之一時別制之寶慶府有鷓鴣鮓

凡野禽各風土所産者視所宜同野鶏以下制

禽屬通用并肫音諄卵等所宜

暴醃

鵝雞鴨皆宜同牛羊豬

燗

鵝雞皆宜同豬

糟

熟鵝雞同掌跖翅肝肺同獸屬鵝全體剖析四軒糟封之能久留宜冬月鵝掌美僧謙光曰願鵝生四掌

生

鵝鴨南粤皆用為之同獸至今存其雜者天下所同嗜也

肺肝血 野禽者不用

熟肺肝細切膾宜新韭瓜絲菉豆粉油饊宜五辛醋或同熟鵝鮓宜芥辣　生肝血宜油炒花椒胡荽葱鹽酒調和肺微炒起　熟肝細切膾雜茭白藕絲乳線絲炒熟芝麻白砂餹鹽董汁和宜辣烹和糁宜甜酸調和宜糟　生肝宜醃

卵 野禽者不用

醃先用水漬洗潔晾乾以糜染鹽入甕或每千枚取稻稈燒灰四斗鹽十五斤或十三斤碓通潤苴之入甕或貯於筐筥中而風戾之碎事曰杬子蓋以杬木皮汁和鹽漬之或為混沌子取然炭灰一斗石灰一升鹽水調入鍋烹一沸俟溫苴於卵上五七日黃白混為一處杬音元

頓每卵黃白二升水一升同小鹽調甚勻瀉銀錫器中糝花椒縮砂仁末葱屑不蓋鍋隔湯慢頓熟宜甘草水酒或醋鹽葱煎汁淪之宜肥辣醬之淪之有調入熟鵝

雞膏益珍乾用或先調卵於器湯中頓微熟細切熟豬肉醢鋪上又將卵瀉入再頓熟有肉卵帶㲉烹白微堅

擊顛䆉傾去黄調豬肉醢或細切乳餅滿實之又頓熟滚用甘草水酒炊沸以卵擊裂瀉入之花甲葱白鹽調和

煎用熬香油擊卵瀉入或調以豬肉醢料瀉入或用攤者塊切再煎之或水烹半熟冷水浴退㲉週界以稜壓

低為菊花狀入煎之有水烹熟退㲉綸絲斷為片染水

調麪煎之用醋烹則殼柔能揉爲方

烹水烹熱浴冷水中取脱去殼欲餹心作沸湯入卵少烹之久烹半日餘即如抱退者

煨用卵微烹擊裂醬油鹽茶清同在罌糠火熱透留經數月有殼外束綫瘞灰火熟味優於烹

攤用卵少水調雜豬肉醢料瀉少油鍋中攤開沃少酒或以鍋中少滑以油瀉調不入水卵匀甚薄片如春餅捲物用

洒先作沸湯卵顛開小竅洒黄白條於湯撈之宜入酒入羹

糟用熟卵去殻或生卵洗潔帶殻直之用水烹

饡用卵先油煎加以葱白花椒醬油酒調和之或用洒於湯中卵條撈入油煎復調和之宜和以新韭芼熟菜

臺芼熟竹筍條索菉豆粉條

竹嶼山房雜部卷三

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷四至六

詳校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官中書臣王慶長

謄録監生臣陳守觀

竹嶼山房雜部卷四　　明　宋詡　撰

養生部四

鱗屬制身無鱗而名為魚者皆附後

海水江水所產

鰣魚爾雅曰鯦當魱注曰海魚也似鯿而大鱗肥美多鯁今江中亦有之宜日暴宜糟俱治不去鱗鰓俱救切魱音互

蒸鰣魚制二

一帶鱗治去腸胃水滌潔用臘酒醋醬和水調和同長葱花椒置銀錫砂鑼中蒸一用花椒葱鹽香油遍沃之蒸有少加以醬油

鱑魚詩注曰似龍黄色鋭頭口在頷下背上腹下皆有甲大者千餘斤即鱣令名鱑魚甲中有黄甚肥美亦有無者肉皆美此則雌雄之别宜糟宜日暴鱣張連切

辣烹鱑魚

剖治皷爲膎冷水同甘艸烹熟以胡椒花椒葱醬醋調和宜芼白菜臺和之

鱑魚鮓 記文曰酢藏魚也

用鱑魚肉方切小臠炒鹽醃之每斤計炒鹽六錢翌日布苴之壓乾又眼令水竭拌花椒地椒蒔蘿紅麴勻和以香熟油漬沒甕中令味自透經年不餒宜醋

鱘魚 爾雅曰鮥鮇鮪似鱣色青黑無甲有冠甚長與身相埒多脆骨埤雅曰江南俗云玉板宜糟惟臘傍眼下兩直肉宜日暴蒸析為細縷輟耕錄曰鹿頭肉鮥音洛鮇音叔鮪音偉

烹鱘魚

同鱑魚其肺腸等俱堪用

鱘魚鮓二制

同鱑魚惟多脒其脆骨武昌多以臘胚為之

鯧魚、宜為羮宜辣烹、宜油煎宜糟宜日暴　石首魚、宜油煎宜鑽宜糟宜烘日暴燥日白鯗、諺云楝花開石首來　鰍魚、宜油煎宜糟　勒魚、同鰣魚宜蒸宜烘宜油煎宜糟宜窨乾窨於桀切　鯔魚、宜油煎宜日暴宜糟　鱸魚、宜油煎宜日暴宜糟　帶魚、宜油煎宜日暴宜糟　八帶魚、宜為羮之類

常制治而作之日抄云刷共鮮也滌之微鹽醃片時酒水烹、

熟花椒葱醋調和或挼鹽於魚身置花椒葱於魚腹以

麥稍鮨魚燒熟黃 八帶魚 無鱗

鯊魚 又名鮫有虎頭梨頭等狀 貌非一宜油煎宜日暴 馬交魚 宜油煎 宜糟宜 日暴 板魚 即比目魚 宜油煎 了鰵魚 宜酒烹宜 油煎宜糟 烏賊魚 日暴日明脯埤雅曰遇風虬前 一鬚下矴名纜魚矴丁定切 之類

常制治之惟鯊魚湯退去皮做醃水烹熟擣醬薑醬油醋花椒葱調和

赤魚 木州曰 邵陽魚 地青魚 俱治潔 宜日暴

切為軒投熬油中酒水烹熟以青蒜葱白花椒鹽調和

大鮆魚爾雅曰刀魚治宜同蒸鰣　梅魚雲間志云石首小魚長五寸宜為羹宜同

蒸鰣　黄鯽宜酢俱宜油煎宜日暴之屬

微醃酒水作沸以小莒布魚烹熟特起以鹽醋花椒葱和汁澆瀹之有以胡椒醬油和汁澆瀹之魚小者為腜者為臠者宜入莒烹多倣此

凍魚尾宜日暴

冬月治之酒水烹熟宜胡椒醋

凡江海魚宜釃醋白酒漿甘艸視所宜油煎者

皆宜饋後多倣此

江河池湖所產

青魚宜虫宜鮓 鰱魚即鱮古語云買魚得鱮不如啖茹今惟腹腴則為美俱治作之

去腮滌潔宜辣烹為羹酒烹油煎煎饋糟熏火日暴窨乾鱮音序

蒸制二

一用全魚刀寸界之內外浥醬縮砂仁胡椒花椒葱皆遍甑蒸熟宜去骨存肉苴壓為鮓一用醬胡椒花椒縮砂仁葱沃全魚以新瓦礫藉鍋置魚於上澆以油常注

以酒俟熟俱宜蒜醋

鯔魚治肝堪用宜油煎宜酒烹宜日㬥宜為羮宜糟　鮠五灰切魚先治之作沸湯燖去涎水宜油煎宜糟鮎魚同制

薑烹

微醃作沸湯烹用甘艸擣醬薑醬油醋花椒葱調和之有不用淹與料物同入後倣此

鱖魚宜油煎宜糟張志和云桃花流水鱖魚肥　烏魚即鱧用必活者埤雅曰惟此魚膽甘可食宜油煎宜為生俱宜為羮

湯燖

治去鱗腮滌潔薄披牒鹽酒微浥布小筥中甘艸水作沸湯燖熟預以肚骨投烹加胡椒醬油醋調和為汁瀹之和物宜山藥鮮竹筍芼白菜蘆筍暑月似凍去骨熬璚枝調入冷切糟用後倣此

鯿魚埤雅曰魴宜風宜糟宜窨乾　大鯊魚宜日暴宜糟　鱸魚宜日暴宜火宜糟宜生　鰷魚即白魚宜火宜糟窨乾俱宜油煎宜同蒸鮹宜為羹

酒烹制三

一治去鱗腮徹醃頂之滌潔先和甘艸水熟白酒醋鹽投魚齊烹熟入花椒葱起一腹實葱椒烹不以醋一烹熟惟以醇酒澆或加糟油有不用醃

吹沙治腹有白甚美宜油煎宜日暴宜熏　鰕虎　針頭魚治宜油煎宜酒烹宜日暴　子鱭魚治宜油煎宜酒烹宜日暴宜糟　比目魚治宜油煎　魴皮魚治宜酒烹　斑魚腹有黃甚珍治滌潔或去皮同豬肉斫為醃宜油煎宜糟　箭頭魚有黃甚美灰浥去涎　玉箸魚治宜酒烹宜油煎宜熏俱宜為羹皆魚之小者爾雅曰小魚曰魚婢　銀魚一名鱠殘宜同豬肉斫為

醢宜酒烹宜油煎宜日暴之類莆田通應祠子魚俗誤為通印

辣烹

徽醃入肉汁同甘艸烹熟以醬醋胡椒花椒葱白調和有不用醃

鯉魚宜辣烹先刷其鱗囊括滌潔入水作湯數沸去鱗烹之宜油煎宜煎饡宜窨乾宜鮓宜火宜料烘宜糟不去鱗宜為生

醬燒鯉魚

治不去鱗滌潔挼以熟油醬縮砂仁花椒腹中實以花

椒葱鍋内置新瓦礫藉魚再以油澆落燒之熟摻以葱白屑起宜蒜醋

清燒鯉魚

帶鱗治滌按鹽於身腹實豬肉醢料或鮮乳餅或惟以花椒葱架鍋中燒宜蒜醋

鯽魚本艸曰鮒宜酒烹宜油煎宜煎饡宜風宜糟不去鱗宜為羹宜料烘宜熏宜清燒同鯉魚

辣烹鯽魚

用魚治滌先刷其鱗囊括入水作湯數沸去鱗腹實肥

豬肉醃料同吹沙制烹鯽用鱗多倣此

法制鯽魚

用魚治潔布浥令乾每斤紅麴坋一兩炒鹽二兩胡椒川椒地椒蒔蘿坋各一錢和勻實魚腹令滿餘者一重魚一重料物置於新瓶內泥封之十二月造正月十五後取出番轉以臘酒漬滿至三四月熟留數年不餒

河豚宜日暴宜醬燒清燒同鯉魚

烹河豚

二月用河豚剖治去眼去子去尾鬣血等務滌甚潔切為軒先入少水投魚烹過熟次以甘蔗蘆根制其毒茘枝殼制其刺軟續水又同烹過熟胡椒川椒葱白醬醋調和忌埃墨荊芥人傳西施乳為珍洪駒父詩云蔞蒿短短荻芽肥正是河豚欲上時甘美遠勝西子乳吳王當日未曾知修治不如法有大毒諺云眼酸子脹血麻人

鱅宜日暴宜料烘宜熏

炙鱅梁朱異魚鱅不輟於口

六七月間得肥大者治潔擘解其骨先熬油雜爊汁同

鯆烹熟爲鐵條架油盤中取汁潮沃炙透徹乾香爲度宜蒜醋

鰻鱺 宜日暴宜糟取其鮮活者臨用剖宜油煎

醬沃鰻鱺

用必活者先以灰浥去腥漦里之切治去腸界寸臠猶屬之取胡椒縮砂仁醬赤砂餹沃一時用冬瓜或茄子藕芋魁大切片布鍋中置鰻鱺於上紙封鍋蓋燒熟宜蒜醋

辣烹鰻鱺

同吹沙制加赤砂餹和物宜冬瓜茄子

鱓

蒜燒鱓

用鱓入水鍋中雜以稻稈數莖煬火水熱令自走退外膚別易水烹爛務音貍分為膾投熱油內少以白酒澆之

糊鱓

以鹽花椒葱頭蒜虀調和或再取蒜泥醋澆

用鱓同前勢膾先熬油炒投雞鵝肥汁中再烹加醬調和取起摻以乾薑坋和以芼熟韭

凡江河池湖魚宜淡醋多用甘草墨娥小錄云凡烹河魚先放在冷水中却燒火則骨軟海魚先調熟汁却入魚則骨堅又云烹時加木香少許在內不腥倪雲林云治魚無骨將踈絹反卷魚肉向外就沸湯中漸擺骨從絹眼中拔去

油煎治魚微醃熬油煎熟有用魚先酒烹而後油煎有用魚薄披膘鹽酒浥少時油煎有用魚至小少骨者用鷄鴨卵同淅米清水調麪染之油煎廣韻曰煮魚煎食曰五侯鯖始於婁

護會五侯鯖致奇膳護合以爲鯖也鯖諸盈切

煎鱝治魚微油煎以醬酒水胡椒川椒葱白調和

糟治魚滌潔微暴水收每酪子糟一斤炒鹽二兩熟油四兩川椒長葱和魚入甕封用置器蒸視所宜細切膾

水調鴨卵花椒葱白同蒸有覆聻以豬脂蒸或油煎或煮壓餻

風用魚帶鱗治去臓每斤炒鹽六錢醃二三宿滌眼去水腹中實以豬脂肪醢川椒葱白鹽挫針縫密倒懸於

寒風中戾有用綿紙苴之而戾用蒸

熏一治魚為大軒微醃焚礱穀糠煙熏熟燥一治魚微

醃油煎之日暴之始煙熏之

鮮烘用鮮活魚不去鱗從腮間摳去腸肚抹潔置煉火

上烘絕燥漢書貨殖傳曰乾不鹽曰鮿鮿音輒

料烘用魚治去鱗坋地椒花椒蒔蘿大茴香每斤炒鹽

六錢熟油同挼停三四時煉火烘燥紙苴之收

火取魚治潔同豬有紙封酒糟於腹用煑

日暴治魚每斤鹽一兩或六錢醃一日滌晾水放以油花椒葱挼烈日中布葦箔上暴爍用則火炮或蒸或焌脒川椒酒浥蒸或油煎有乘烈日中淡鮿復州界以竹貫魚為乾曰鮿鮿音怯而暴之有微醃遂暴之有薄披暴之揉如擘絮禮曰鱐曰薧魚鱐音搜

窨乾治魚以鹽疊於器內每百斤計鹽二十斤停三四日置日間微曬水去收窨中蘆竹藉地復加鹽疊二三日瀝水盡入器用或油煎或烹或蒸或糟周禮曰鮑為酢同

鱑魚

為生取活魚治潔去皮皴絶薄為膘或絶細為膾移綿紙間收盡血水和䓗片橘絲或白蘿蔔絲釅醋漬用<sub></sub>隋唐

佳話曰金虀玉膾

梭魚出六合縣龍池

同鰣魚

酥魚出織州

乾用宜醋

花鰌 形甚小無骨出寧國縣

宜辣烹料烘

孩兒魚 出伊洛間本艸曰兒魚又有嘉魚鯉質鱒鱗肌肉甚美出于沔南之丙穴

宜煎饡辣烹

大口魚 出朝鮮國

宜水漬柔辣烹

龍脯 出大琉球國體如松節味似乾鰕

宜海膽汁同食之味佳

魚制外有販鬻者

銀魚乾 有大小 出各湖

宜酒花椒葱沃之蒸 宜油炒同韭 宜酒烹同冬瓜

鮮竹筍 宜染調麪油煎 宜為羹

烘魚 出台州多 石首魚

宜水漬柔辣烹同鮮竹筍菜 宜入羹

白鰲 出寧波健跳者上爵 淡者次即石首魚

宜炮宜烹用醋 宜入羹同鮮竹筍菜豆腐

魚身外有別制者

鰣魚子　鯧魚子　鰳魚子　國語曰魚子曰鮞

用鹽醃烈日中布新瓦上暴燥用蒸宜醋

漬魚子乾

宜蒸用醋

明脯鬒乾　即矴

宜烹熟用熟油醋

魦魚鬐乾

宜蒸用醋

凍魚尾乾

宜蒸用醋

䱥魚子鰾 毘眇切

宜醋

凡有鱗屬皆視以上所宜制

蟲屬制 月令家語鱗羽嬴毛介皆蟲也今屬非特介蟲依本艸皆曰蟲嬴音裸

螚 爾雅云螚三足者名能 能奴來切

鼃制 同螚

烹鱉至冬宜食莊子曰冬則擉鼈于江尾短者母鱉多卵擉刺搦切二制

一先取生鱉殺出血作沸湯微燖淤退薄膚易水烹糜爛解析其肉投熬油中加原烹汁清者再烹用醬赤砂餹胡椒川椒葱白胡荽調和一先燖淤生斫為軒同前再烹調和和物宜潭筍熟栗熟菱藁豆粉片

炰鱉制二

同前制去膚寛用甘艸葱酒水烹熟剞去肺腸内外煩揉以葱川椒胡椒縮砂仁㧓醬熟油赤砂餹鍋中再熬

香油取新瓦礫藉其甲魚之頻沃以酒香味融液為度

有軒之浥鹽酒入油魚

鯪鯉又名川山甲

治去皮甲肝腸鹽醃二三宿水烹之

蛙又名田雞周禮蟈氏掌去鼃黽焚牡蘜以灰洒之則死

山鷄形甚大性寒同制食

宜燒酒俱宜油煎同魚或先以鹽酒以醬沃之宜糟同魚宜為羹

酒烹田雞

治去首膚腸爪同前魚

辣烹田雞　制二

同前魚不醃或先熬炒

田雞餅子

同前豬肉餅雞以肥豬肉机上斫細甚爲醯或瀹以辣汁或澆以芥辣

熏田鷄

同前魚

烘田鷄

治之連膚每斤鹽四錢醃一宿滌潔煉火烘燥用則溫水漬潤退膚辣烹

醃田雞

治潔每斤用鹽一兩醃一宿暴日中夜晴則露之色白復暴燥收

沃田雞

治潔用桂皮白芷鮮紫蘇葉為末同油醬沃一時少水烹熟暴燥

田鷄炙

治滌俱潔將醬赤砂餹胡椒川椒縮砂仁拎沃之少頃入熬油中烹熟置煉火上紙藉炙燥

田雞豉

同豬連用其骨

鰕海豐縣出土蝦肉色黑大如小兒臂長四五寸有腹無口目有三十足如箕簪

青鰕海中産今曰對鰕六制

龍鰕出福建同制

一鮮者鹽水烹熟宜醋一烹熟暴燥一暴燥辣烹一入

羹一俔雲林用披川椒鹽酒漬之少焞一爲豉同田鷄

白鰕海中産四制

一鮮者去鬚鹽浥片時滌潔布食器中摻末川椒取其鬚等入水同白酒烹甘艸葱鹽醋調和澆一二次用一止煎沸白酒澆之一和鹽蒸熟暴燥一俱入羹

鰕腐

脫大鰕頭擣爛水和濾去滓少入鷄鴨子調勻入鍋烹熟取冷水瀉下俱浮於水面撈苴絹布中輕壓去水即

為腐也其脱肉机上斫絶細醢和鹽花椒浥酒為丸餅烹熟置腐上擷鮮紫蘇葉甘草胡椒醬油調和原汁瀹之或薑汁醋澆之或入羮

油炒鰕制二

一先入熬油中炒熟醬醋葱調和　一惟以鹽

鹽炒鰕

用鰕投水中同鹽烹熟宜醋烹熟之取水淋潔暴燥挼去殻為鰕尾色常鮮美宜黄瓜絲用蒜醋　宜油炒用

韭頭　宜為羹用豆腐

生暴鰕　綿鰕海中產同制

用鮮大鰕置烈日中一日暴使燥蒸宜醋

生醬鰕

用鮮大鰕同末花椒醬油中漬熟宜醋

生酒鰕

用大鰕每斤先以鹽五錢醃半日瀝乾置瓶中每層雜川椒數顆以醇酒化鹽每斤二兩五錢漬沒之泥塗瓶

口俟十餘日熟

生醃鰕

用鮮大鰕每十斤鹽一斤醃疊之泥封一月俟熟宜醋其絶細者令曰鰕醬

望潮 即章舉一種石距相類同制 本州云味珍好食品所貴重

鮮宜檄焊胡椒醋澆　宜辣烹　宜為羹　宜糟用蒸

水母 即海蟄又名蛇謝宗可詩云海氣凍凝紅玉脆天風寒結紫雲腥蛇徐嫁切

治潔入筐筥中瀝去其水以井水復滌令潔坋明礬同

鹽揉入甕有寬汁令滿漬之用切膾花椒醋澆　鮮宜用湯燖入熟油胡椒醋　宜油炒入花椒葱　宜糟用頭宜醋 明礬坋一斤折鮮水母十二觔

黃甲 即蟳宜酒烹同魚宜炽同魚不用解宜糟同魚用熟者擊裂其螯

蒸黃甲

取生者裁竹針從臍內貫入腹架鍋中少水蒸熟肉始嫩刀解去鬚抹去泥沙宜薑醋

白蟹 殼之兩端皆銳傳肱蟹譜謂之蝍宜糟

蒸白蟹

同黄甲蒸不貫臍宜薑醋

螃蟹　按本州以蟳即蝤蛑蟹圖云蟹巨者名曰蝤蛑兩螯有苔今名蟳者螯滑非蝤蛑也故從蟹圖霜後則肥皮日休云蟹因霜重金膏溢

烹蟹

冷水烹揭鍋蓋則青色宜橘錢薑鹽醋　倪雲林用生薑紫蘇橘皮鹽同烹

燒蟹　附蒸

當蟹口刀開為方穴從腹中探去穢滿内醬花椒葱口向上布鍋内筐䙡於鍋煬者舉火時以油從鍋口澆落少許後以白酒薄調花椒葱醬漸澆於鍋俟熟不令有焦有内屑豬脂肪葱白花椒鹽架鍋蒸俱宜薑醋橙醋

黄山谷詩云忍堪支解見薑橙

芙蓉蟹

用蟹解之筐中去穢布銀錫砂鑼中調白酒醋水花椒葱薑甘草蒸熟

瑪瑙蟹三制

一用蟹烹熟解脫其黄肉水調菉豆粉少許傾揉以鮮乳餅同蒸熟塊界之以原汁薑汁酒醋甘草花椒葱調和澆用一倪雲林惟調雞子蜜蒸之一用辣糊

五味蟹

用蟹團臍者每六斤入甕一層疊葱川椒一層取醬一斤醋一斤鹽一斤糟一斤酒不拘多薄調漬沒蟹為度熟宜醋

酒蟹制三

一用團臍者從臍盡實腹中以擣蒜泥鹽一實以扮花椒屑葱俱以白酒醅同鹽花椒葱漬之宜醋一蟹譜酒蟹須十二月間作於酒甕間撒清酒不得近糟和鹽浸蟹一宿却取出於罌中去其糞重入椒鹽訖疊淨器中取前所浸酒更入少新撒者同煎一沸以别器盛之隔宿候冷傾蟹中須令滿

油炒蟹

用蟹解開入熱油中炒熟鹽花椒葱調和

糟蟹制二

一取熟蟹去臍過冷入糟宜醋糟同魚一用生蟹團臍者每斤先以炒鹽四兩醃之次以白酒醅沛稍乾每蟹一層醅一層入甕泥塗其口勿見火藏可數月

醬蟹制二

一熟蟹去臍以原汁俟冷調醬漬之一生蟹團臍者惟以醬油漬之可留經年宜醋 墨娥小録云熬香油入醬中可久留不沙澁

蟹胥 禮注曰胥醢也二制

用蟹去筐臍織擣糜爛同醬胡椒花椒縮砂仁坋和熟

用裁絹為小囊括之宜醋有和酒醋鹽

蟛蜞 二種沙蟹亦滑螯一大一小體性柔和味甚甘肥又非擁劍蟹圖未及之也

宜生糟用醋　宜擣胥同蟹用醋　宜同蟹譜酒蟹制

澀蟹 至小而色白性柔而肥本州曰蟹奴陶彀謂蟛蜞一蟹不如一蟹未嘗見此也

宜生糟用醋

鱟 小者為鬼鱟宜用大者韓文公詩曰鱟實如惠文骨眼相負行

用刀當其背劃之取足內向者去其腸甚臭惡不可傷動切爲軒以胡椒川椒葱醬酒浥藉以原殻入甑蒸其水別入鍋烹如腐宜澆以胡椒醋　醃酉陽雜俎曰鮝醬宜醋

蠣房本艸圖經云海族之最可貴者名蠔楊誠齋詩云懷玉深藏萬壑間

烈火煏開挑其肉澆以川椒醋　醃宜醋

蚶本艸曰瓦壠宜醬油漬

蚶同蟹宜爲羹壠刀竦切

烹蚶

先作沸湯入醬油胡椒調和滌蚶投下不停手調旋之

可拆遂起則肉鮮滿和宜潭筍

酒蚶

滌潔入罋調生酒漿熟油炒鹽川椒葱白漬之

蛤蜊 宜烹方張口內熟油醬花椒燒

蟶

石決明 又名鰒魚鰒音伏

白蜆

白蛤 蘇東坡松醪賦曰蛤半熟以含酒

清烹

先養粿米水中一二日令吐盡沙泥作沸湯調白酒川椒葱白投下旋動不停手方張口即取起剥肉鮮嫩而

滿

爲鮓

投沸湯中調旋張口取以剥肉用原汁濯去泥沙泖去水以熟油鹽醋碾炒熟芝麻和之　宜取肉辣烹同魚和以麪糝　宜取肉油鹽炒酒澆　宜取肉爲羹　宜生者以冷鹽湯漬其張口取肉濯去泥沙泖去水酒漿熟油川椒葱白再漬之用醋　宜生者滌潔以醬油漬用醋

鹹蟶

作沸湯投之滴香油數點肉自脫下　宜和豬肉醃料為湯餅餡　宜入羹　宜酒漬同蚶　宜醬油漬宜為鮓同蛤蜊

淡菜 牛翰林曰君子安知淡菜非雅物也

滌潔作沸湯微焊剖其肉除邊鎖及毛調和胡椒川椒葱醬油醋為汁用之　乾者宜入羹

龜 即蜐蜐音劫 脚

鮮宜辣烹　宜入羹　醃宜醋

將軍帽

鮮宜辣烹　醃宜醋　糟宜醋

江瑶柱即馬甲柱郭景純賦海月如鏡其柱如搔頭大一名江珧柱二制

一取生肉酒滌潔細絲如箸頭大沸熱酒烹食之一細作縷生和胡椒醋鹽赤砂餹冷食之倪雲林作假江瑶柱用江魚背肉作長條子每箇取六塊如江瑶柱狀鹽酒浥蒸以魚餘肉熬汁用魚頭去骨取口頰金紅色并尾煑

泥螺又名土鐵

醃宜醋　醃者後糟宜醋

⿰虫速 音速

醃宜醋

蚌 步項切爾雅云蜃登州有海市云蜃吐氣成樓臺也蜃市刃切

預以釋米水養之吐出泥沙生披油醬胡椒烹

螺螄　田螺　蔘螺

俱養釋米水中去泥沙螺螄烹取肉辣烹用糝宜鹽水

烹取肉用胡椒醋 倪雲林取田螺生披沙餢漉巡飯頃洗潔以花椒葱酒再淹鷄汁中爨本

草白蓼螺辣如蓼生食以薑醋

黄蜆宜爲酢同蛤蜊宜爲羮海出者宜醬同蛤蜊

預養釋米水中去土氣取水烹宜油鹽酒花椒葱頭調和

海螄

鹽水烹熟宜醋

蟶鼻子出揚州蟶有長鼻能自栽如刀切小方臠

醃宜醋

鰕子

鹽水漬炒乾宜醋

蟹子

同鰕子宜醋

鯗子

醃宜醋

凡有蟲屬皆視上所宜制

竹嶼山房雜部卷四